



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SARIMSAKLI TAVUK

- 1 adet büyük boy tavuk
- 15 adet taze patates
- 8 adet orta boy domates
- 6 yemek kaşığı sıvı yağı
- 20 diş sarımsak
- 1 demet maydanoz
- Yarım demet taze nane
- 4 adet adaçayı yaprağı
- 1 yemek kaşığı taze biberiye
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Tavuğu yıkayıp kurulayın ve üzerine tuzunu, karabiberini ekin.

Adaçaylarını tavuğun göğüs derisinin altına yerleştirip kalan yeşilliği de incecik kıyın ve tavuğun içine koyun. Hazırladığınız tavuk butlarını mutfak ipliği ile birbirine bağlayın ve fırınınızı 175 dereceye ayarlayın.

Sıvı yağı büyük bir tencerede kızdırın ve tavuğu yağda çevirerek kızartın.

Sarımsağı diş diş ayırıp soymadan tavuğun etrafına yerleştirin.

Kuru fesleğen ve varsa biberiyeyle tavuğu lezzetlendirin.

Tencerenin kapağını kapatın ve 175 dereceye ayarlayıp ısıttığınız fırının ikinci rafında, 1 saat 30 dakika pişirin.

Tencereyi fırına koyacağınız için kulplarının ısıya dayanıklı olmasına dikkat edin. Değilse alüminyum folyo ile iyice sarın.

Son olarak, patatesleri yıkayıp, tuzlu suda diri kalacak şekilde haşlayın ve kabuklarını soyun.

Tavuğun pişme süresinin son 15 dakikasında dirice haşladığınız patatesleri ve ortadan dörde böldüğünüz domatesleri de tavuğunuza ekleyin.

Dilerseniz bütün halinde ya da parçalayarak servise sunabilirsiniz.

